

MENUS DE LA SEMAINE

	PLAT DU JOUR	PLAT "SIGNATURE"	PLAT "MARAÎCHÈRE"
	sur place / à emporter CHF 18,50 / CHF 13,00 potage ou entrée CHF 3.00 dessert CHF 3.50	CHF 18,50 / CHF 13,00	CHF 18,50 / CHF 13,00
lundi, 30 septembre 2024	Picatta de dinde (FR) Sauce tomate Risotto safrané Bettes à tondre étuvées	Tagliata d'agneau (IE) Risotto d'automne (Chanterelles et raisins) Meslucn	Maffé végétarien (patate douce, Pois-chiches, butternut, gingembre, Manioc), riz parfumé Crudités en vinaigrette
mardi, 1 octobre 2024	Gratin de poissons (NO/ IS)) Pommes de terre nature Fondue de poireaux	Filet de dorade (ASC/TR) à l'unilatérale Sauce provençale Quinoa aux petits légumes Tomate au four	Rissole de légumes Coulis de poivrons Salade feuille de chêne croquante Houmous
mercredi, 2 octobre 2024	Daube de chevreuil aux pêches (AT) Spätzli dorés Choux rouges braisés	Blanquette de veau (CH) à l'ancienne (Lardons (CH), champignons, croûtons, Persil), pommes de terre nature Duo d'haricots	Salade d'épinards, champignons, Pomme et Tilsit Oeuf poché Pain à la courge toasté
jeudi, 3 octobre 2024	Paupiette de poulet à la courge (CH) Et son jus épicé Pommes de terre frites Julienne de laitue	Faux-filet de boeuf (CH) Sauce forestière Blé Ebly crémeux Céleri à la tomate	Tortellini* au basilic, Coulis de tomate Salade de rampon mimosa
vendredi, 4 octobre 2024	Tajine d'agneau (IE) Au citron confit et olives Semoule de couscous Fenouil émincé persillé	Civet de cerf (ES) au genièvre Spätzli sautés Flan de courge Poire à Botzi	Risotto aux champignons Chips de Grana Padano Salade de tomates cerise et roquette

du lundi au vendredi

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50
à emporter CHF 15.00

 CHF 20.50
 CHF 14.00

 Smoothie bowls au potimarron et
 Granola (cannelle, lait d'amende,
 Fruits secs, baies de goji)
 Pains aux marrons

 Quiche maison
 Ricotta et poireaux
 Salade de rampon et noisettes

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

commande à emporter 24h à l'avance directement auprès du restaurant (vendredi pour lundi)
retrait de la commande entre 10h30 - 11h30, à l'entrée du restaurant

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise

MENUS DU WEEK-END

PLAT DU JOUR

PLAT "SIGNATURE"

PLAT "MARAÎCHÈRE"

plat du jour CHF 18.50
potage ou entrée CHF 3.00
dessert CHF 3.50

CHF 18.50

CHF 18.50

samedi, 5 octobre 2024

Gratin de cornettes
Salade iceberg et betterave cuite*

Civet de cerf (ES) au genièvre
Spätzli sautés
Flan de courge
Poire à Botzi

Risotto aux champignons
Chips de Grana Padano
Salade de tomates cerise et roquette

dimanche, 6 octobre 2024

Rôti de cou de porc (CH)
Aux pruneaux, jus lié
Purée de pommes de terre
Haricots secs braisés

Civet de cerf (ES) au genièvre
Spätzli sautés
Flan de courge
Poire à Botzi

Risotto aux champignons
Chips de Grana Padano
Salade de tomates cerise et roquette

samedi et dimanche

PROPOSITION DU CHEF

SUGGESTION DE SAISON

sur place CHF 22.50

CHF 20.50

Smoothie bowls au potimarron et
Granola (cannelle, lait d'amende,
Fruits secs, baies de goji)
Pains aux marrons

Quiche maison
Ricotta et poireaux
Salade de rampon et noisettes

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise